

ART HOTEL

KAGOSHIMA

アートホテル鹿児島

福を招く1年への思いを込めた縁起物

二〇二五
招福 おせち

和食・洋食に加えパティシエ特選スイーツの段も加えた
アートホテル鹿児島の特選おせち
こだわったメニューと食材、技巧で作りました
一年の門出にふさわしい招福おせちを完成させました

ご予約承り中





アートホテル鹿児島 招福おせち

アートホテル鹿児島は雄大な桜島を一望するシティホテルであり、2019年にアートホテル鹿児島としてリブランドオープンしました。ご宴会や結婚式をはじめ、ビュッフェレストラン、日本料理や鉄板焼レストランを有し、様々なシーンでお集まりいただけるフルサービスホテルです。

当ホテルの守護神である天之御中主神社（妙見神社）にて、ご購入頂く全ての皆様の幸福を願った祈願祭を行って皆様のお手元にお届けするおせちは、「招福おせち」として、新たに始まる一年で多くの幸福がもたらされるように願いを込めた縁起物です。

是非、多くの皆様にアートホテル鹿児島のおせち料理をお楽しみ頂きたく、ご紹介を申し上げます。

アートホテル鹿児島
ART HOTEL
KAGOSHIMA



4-5人前 和洋中三段・デザート一段

招 福

おせち四段重

限定数 70 セット

32,400円 税込



壹の重

伊勢海老のウニ焼き
 笹茶中もち
 紅白もち
 味付数の子
 焼き帆立
 鮑のやわらか煮
 にしんの奉書巻
 青梅の甘露煮
 源平なます
 柚子酢だこ
 穴子の八幡巻 海鮮巻
 ローストビーフ

貳の重

かに紅白テリノス
 一口昆布巻
 豚の角煮
 合鴨の味噌煮
 グランベリー
 鮭と帆立のパイ包み
 コリコリいかの梅ジュレ
 ぶりの照焼き
 伊達巻
 ごぼうのたたき
 マンゴーなます
 鯛の佃巻ぎ
 海老のチリソース
 栗きんとん
 寿マロンの甘露煮
 紅白小梅

参の重

北海道産鶏の菜の花巻
 笹巻ブチトマト
 アンデスポークのバストラミ
 うなぎ御膳
 生ハムチーズロール
 中羽田作り
 中華くらげ
 海老の艶煮
 一口たこ磯焼き
 トリュフ香ガランテイナーヌ
 北海道産のやわらか煮(金粉)
 サーモンローズ
 味付いくら

与の重

キャラメルケーキ
 ダブルベリー
 りんごケーキ
 ロールケーキ
 ・あまおう・レモン・宇治抹茶
 ミニマドレーヌ
 ・ブリュレ・チョコレート
 ミニカヌレ
 マカロン三種
 ・あまおう・レモン・ピスタチオ

2-3 人前 和洋中二段

招 福 おせち二段重

限定数 50 セット

19,440 円 税込



老の重

伊勢海老のウニ焼き
笹茶巾もち
紅白もち
味付数の子
焼き帆立
鮑のやわらか煮
にしんの奉書巻
青梅の甘露煮
源平なます
柚子酢だこ
穴子の八幡巻
ローストビーフ

式の重

かに紅白テリノス
一口昆布巻
豚の角煮
合鴨の味噌煮
グランベリー
鮭と帆立のパイ包み
コリコリいかの梅ジュレ
ぶりの照焼き
伊達巻
ごぼうのたたき
マンゴーなます
鯛の砵巻き
海老のチリソース
栗きんとん
寿マロンの甘露煮
紅白小梅



各段のご紹介 壺の重



伊勢海老やアワビ、ローストビーフや帆立、数の子等一年の門出にふさわしい食材でお作りした壺の重です。海老の頭を味噌汁に入れて頂くと大変美味しくお召し上がりいただけます。



壺の重

- 伊勢海老のウニ焼き
- 笹茶巾もち
- 紅白もち
- 味付数の子
- 焼き帆立
- 鮑のやわらか煮
- にしんの奉書巻
- 青梅の甘露煮
- 源平なます
- 柚子酢だこ
- 穴子の八幡巻
- 海鮮巻
- ローストビーフ



各段のご紹介 式の重



かに紅白テリーヌ
一口昆布煮
豚の角煮
合鴨の味噌煮
グランベリー
鮭と帆立のパイ包み
コリコリいかの梅ジュレ
ぶりの照焼き
伊達巻
ごぼうのたたき
マンゴーなます
鯛の粕巻き
海老のチリソース
栗きんとん
寿マロンの甘露煮
紅白小梅

式の重

海老のチリソースやカニの紅白テリーヌ、鮭と帆立のパイ包みなど、洋食や中華のテイストを加え、バラエティに富んだ内容でお楽しみいただける式の重です



各段のご紹介 参の重



- 参の重
- 北海道産鶏の菜の花巻
 - 笹巻プチトマト
 - アンデスポークのバストラミ
 - うなぎ御膳
 - 生ハムチーズロール
 - 中羽田作り
 - 中華くらげ
 - 海老の艶煮
 - 一口たこ磯焼き
 - トリユフ香ガランティース
 - 北海道産鶏のやわらか煮(金粉)
 - サーモンローズ
 - 味付いくら

和洋のテイストがブレンドした創作料理の参の段です
北海道産鶏の菜の花巻やトリユフのガランティース、
うなぎ御膳やサーモンローズと味付けいくらなど
素材にこだわったお料理をお楽しみいただけます



各段のご紹介 与の重



与の重

キャラメルケーキ

ダブルベリー

りんごケーキ

ロールケーキ

・あまおう・レモン・宇治抹茶

ミニマドレーヌ

・ブリュレ・チョコレート

ミニカヌレ

マカロン三種

・あまおう・レモン・ピスタチオ

和食が多いお正月のお料理の中でつい食べたくなるスイーツを与の重をご用意しました。様々な味わいを楽しむ事ができ、さっぱりとしたデザートでお作りいたします



早割特典

11月15日までの購入でお得な特典

①鹿児島市内なら配送無料

12/31にご自宅までクール便にて配送いたします。
お時間指定は可能ですがご希望にお応えできない場合もございます。
11/16以降は配達料1,000円が別途発生します。

②年越しそばプレゼント

上記の通り、生そば(つゆ付き)をプレゼントいたします。

- ・四段重おせちご注文の場合:4人前
- ・二段重おせちご注文の場合:3人前



ご注文は下記にて承ります

ご予約受付期間 ~ 12月31日
※売り切れ次第終了となります

お渡し日時 2024年12月31日 10時~20時

| お電話でのご予約 | **099-257-2760**

| FAX でのご予約 | ご注文用紙に記載の上 お送りください

※ご注文用紙はホテル HP よりダウンロードが可能です。当ホテルより受注確認返信を送付いたします。返信がない場合お手数ですが再度ご送付をお願い申し上げます。

※定数に達した場合、受付期間内でも売切となります。ご了承ください。

よくあるご質問

Q. 支払い方法はどのようになりますか。

A. 下記いずれかにてお支払い頂けます。

- ①ホテルでの商品お渡し時（現金・カード払い・Paypay が可）のお支払い
- ②配送（クール便）での商品お渡し時は、事前精算（下記③または④）
- ③ご注文時にホテルでの事前精算（現金・カード払い・Paypay が可）
- ④ご注文後から1週間以内での銀行振込

Q. おせちは冷凍品ですか。

A. 冷凍ではありません。お渡し後、すぐお召し上がりいただけます。

Q. 遠方（市外・県外）への配達・郵送はできますか。

A. 当日の配送状況によって市外へは配達可能な場合もございますので、お電話にてご相談ください。

県外への郵送は可能ですが、品質保持の都合上、12月28日または29日に製造後に急速冷凍したおせちを冷蔵発送し、31日到着時に解凍された状態でのお届けとなります。

ART HOTEL
KAGOSHIMA

アートホテル鹿児島

福を招く1年への思いを込めた縁起物

二〇二五 招福 おせち

和食・洋食に加えパティシエ特選スイーツの段も加えた
アートホテル鹿児島の特選おせち
こだわったメニューと食材、技巧で作り上げた
一年の門出にふさわしい招福おせちを完成させました

おすすめ 招福
四段重おせち

メニュー詳細は
裏面を御覧ください



アートホテル鹿児島



雄大な桜島を一望するシティホテルであり、2019年にアートホテル鹿児島としてリブランドオープンしました。ご宴会や結婚式をはじめ、ビュッフェレストラン、日本料理や鉄板焼レストランを有し、様々なシーンでお集まりいただけるフルサービスホテルです。

天之御中主神社 (妙見神社) 幸運祈願の招福おせち



ご購入いただく皆様の1年間の幸運を願い天之御中主神社(妙見神社)にて祈願を行っております。2025年の多くの方々のご幸運を願い、新しい気持ちで1年の初日を迎えられるよう、祈願祭を執り行われたおせち料理をお楽しみください。

※本年の幸運祈願は2024年10月某日に執り行います。

早割特典

11月15日までの購入でお得な特典

①鹿児島市内なら配送無料

12/31にご自宅までクール便で配送いたします。
お時間指定は可能ですがご希望にお応えできない場合もございます。
11/16以降は配達料1,000円が別途発生します。

②年越しそばプレゼント

・四段重おせちご注文の場合:4人前
・二段重おせちご注文の場合:3人前



真心込めて福寄せる
アートホテル鹿児島のおせち料理を



4-5 人前 和洋中三段・デザート一段

限定数 70 セット

招福 おせち四段重 32,400 円 税込



2-3 人前 和洋中二段

限定数 50 セット

招福 おせち二段重 19,440 円 税込



四の重
キャラメルケーキ
ダブルベリー
りんごケーキ
ロールケーキ
・あまおう・レモン・宇治抹茶
・ブリュレ・チョコレート
ミニカヌレ
マカロン三種
・あまおう・レモン・ピスタチオ

参の重
北海道産鶏の菜の花巻
笹巻フチトマト
アンデスポークのバストラミ
うなぎ御膳
生ハムチーズロール
中羽田作り
中華くらげ
海老の艶煮
一口たこ磯焼き
トリユフ香ガランティイヌ
北海道黒豆のやわらか煮(金粉)
サーモンローズ
味付いくら

式の重
かに紅白テリイヌ
一口昆布巻
豚の角煮
合鴨の味噌煮
グランベリーの
鮭と帆立のパイ包み
ぶりコリのいかの梅ジュレ
ぶりの照焼き
伊達巻
ごぼうのたたき
マンゴーなます
鯛の粕巻き
海老のチリソース
栗きんとん
寿マロンの甘露煮
紅白小梅

老の重
伊勢海老のウニ焼き
笹茶中もち
紅白もち
味付数の子
鮑の帆立
鮑のやわらか煮
にしんの奉書巻
青梅の甘露煮
源平なます
柚子酢だこ
穴子の八幡巻
ローストビーフ



ご予約受付期間 2024年8月1日～12月25日
※売り切れ次第終了となります

お渡し日時 2024年12月31日10時～20時

お電話でのご予約 | **099-257-2760**

FAX でのご予約 | ご注文用紙に記載の上お送りください

※ご注文用紙はホテルHPよりダウンロードが可能です。当ホテルより受注確認返信を送付いたします。返信がない場合お手数ですが再度ご送付をお願い申し上げます。

早割特典

2024年8月1日～11月15日までにご注文時

①鹿児島市内なら配送無料 ②年越しそばプレゼント

・12/31にご自宅にクール便で配送します
・お時間指定は可能ですがご希望にお応えできない場合もございます
・11/16以降は配達料1,000円が別途発生します。

・四段重おせちご注文の場合：4人前
・二段重おせちご注文の場合：3人前
上記の通りの生そば(つゆ付き)をプレゼントいたします

アートホテル鹿児島
招福おせち2025 お申込み用紙

FAX.099-253-3323

必要事項をご記入のうえ、FAXでのご注文も承ります。
※お電話にてご確認をさせていただく場合がございます。

ご依頼主様	フリガナ お名前	様	お電話番号 (自宅) — — (携帯) — —
	〒 — ご住所		

※ご依頼主様と お届け先が 異なる場合	フリガナ お名前	様	お電話番号 (自宅) — — (携帯) — —
	〒 — ご住所		

おせち	商品名	数量	早割(11月15日まで)
	招福 おせち四段重	32,400円 (税込)	個
招福 おせち二段重	19,440円 (税込)	個	そば付 有 ・ 無 鹿児島市内配達 有 ・ 無

お支払い方法	
ホテルにてお受け取り時にお支払い (現金・クレジットカード・PayPayがご利用いただけます)	ホテルにてお申込時にお支払い (現金・クレジットカード・PayPayがご利用いただけます)
銀行振込 (お申込後、1週間以内にお振込ください) ※振込手数料はお客様ご負担	【銀行振込先】みずほ銀行 新宿中央支店 普通 4305224 株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

受け渡し方法	
ホテルでのお引き渡し(12月31日のみ)	<input type="checkbox"/> 10:00~12:00 <input type="checkbox"/> 12:00~16:00 <input type="checkbox"/> 16:00~20:00
鹿児島市内 クール便配達(12月31日のみ) 11/16以降は配達料1,000円が別途発生いたします。	配達希望時間 <input type="checkbox"/> 8:00~12:00 <input type="checkbox"/> 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 16:00~18:00 <input type="checkbox"/> 指定なし <small>※お届け時間はご要望にお応えできない場合がございます</small>
遠方(市外・県外) 配達 お電話にてご相談ください。	配達希望時間 <input type="checkbox"/> 8:00~12:00 <input type="checkbox"/> 14:00~16:00 <input type="checkbox"/> 16:00~18:00 <input type="checkbox"/> 指定なし <small>※お届け時間はご要望にお応えできない場合がございます</small>

【個人情報の取り扱いについて】

ご記入頂いた個人情報は、法令の要請を除きお客様の同意なく第三者に開示・提出いたしません。
ご記入頂いた個人情報は、アートホテル鹿児島にて厳重に管理し、安全・適切に廃棄いたします。

ホテル記入欄	合計金額	支払日	ご注文確認

受付日

受付担当